



Pour débiter

Le Foie Gras 26 €

Cuit au naturel / purée de betterave _ poivre rare / caramel de verveine

Le Thon Rouge 24 €

Juste poêlé / café cardamome / salade de légumes croquants /
beurre à l'estragon

Les Crevettes 24 €

En cocktail façon Bloody Mary / fine gelée de langoustines / quelques herbes
de Monsieur FAVRIN

L'Eau

Le Saumon Sauvage 28 €

Servi rosé / crème de choux fleur _ carry de Madras / beurre moussoux
gingembre _ herbes

Le Lavaret 32 €

Cébettes _ poireaux / jus aux girolles _ parmesan / purée d'artichauts à la
régliste

La Sole 36 €

Rôtie entière / beurre de cuisson au cidre fermier / légumes étuvés _
graines de cumin



La Terre

L'Agneau ou 32 €

La Côte de Veau ou 43 €

La Côte de Bœuf (pour deux personnes) 82 €

Rôti à la plancha / purée soubise / dauphinois muscade _ beaufort / mesclun
à l'huile d'olives Picholine

Le Pigeon 36 €

Potimarron _ figues / Raz el Hanout / jus parfumé à la gentiane

Fromages

Fromage Blanc / crème_coulis 6 €

Fromages affinés / Denis PROVENT 8 €

Plaisirs sucrés

La Framboise 12 €

Brioche façon pain perdu / sorbet pêches / pistaches

L'Abricot 12 €

Poêlé / crème mousseline vanillée / mélange des cieux / glace amande

Fraises _ Figs 12 €

Rôties au vinaigre balsamique

Arnaud DUNAND SAUTHIER Chef de Cuisine



Baron_Baronne 45 €

Mise en bouche du moment

Le Thon Rouge

Juste poêlé / café cardamome / salade de légumes croquants / beurre à l'estragon

ou

Les Crevettes

En cocktail façon Bloody Mary / fine gelée de langoustines / quelques herbes de Monsieur FAVRIN

Le Lavaret

Cébettes _ poireaux / jus aux girolles _ parmesan / purée d'artichauts à la réglisse

ou

L'Agneau

Rôti à la plancha / purée soubise / dauphinois muscade _ beaufort / mesclun à l'huile d'olives Picholine

Dessert de votre choix



Comte_Comtesse 60 €

Dégustation pour l'ensemble de la Table

Mise en bouche du moment

Le Foie Gras

Cuit au naturel / purée de betterave _ poivre rare / caramel de verveine

Le Saumon Sauvage

Servi rosé / crème de choux fleur _ carry de Madras / beurre moussoux
gingembre _ herbes

Le Pigeon

Potimarron _ figues / Raz el Hanout / jus parfumé à la gentiane

Fromage Blanc / crème_coulis

ou

Fromages affinés / Denis PROVENT

Dessert de votre choix